



# Schokoauflauf mit Zartbitter- und Mandelschokolade



## Zutaten

### Menge

150 g	Zartbitterschokolade
3	Eier
100 g	gemahlene Mandeln
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Kakaopulver
1 TL	Butter
1 gehäufte TL	Salz
100 g	ganze Mandeln
250 ml	Milch
3 EL	Mehl
1 große Prise	Zimt
150 ml	Wasser

## Tipp

Zu unserem Schokoladenauflauf passt übrigens super eine Kugel Vanilleeis.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 3598 kJ, 859 kcal, 57,8 g Kohlenhydrate, 28,3 g Eiweiß, 62,6 g Fett, 187 mg Cholesterin, 10,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Hast du schon mal einen Schokoladenauflauf probiert? Wenn nicht, wird es höchste Zeit! Wir zeigen dir, wie du einen leckeren Schokoladenauflauf mit selbstgemachten Salzmandeln ganz einfach zuhause nachmachen kannst. Zuerst bereitest du den Teig mit Kakao und geschmolzener Zartbitterschokolade zu. Die Salzmandeln sind auch super schnell zubereitet. Dafür brauchst du nur Wasser, Salz und ganze Mandeln mit Schale. Bevor du den Schokoladenauflauf in den Ofen schiebst, gibst du dann noch gehackte Salzmandeln und kleine Stücke der Mandelschokolade als Topping auf den Auflauf. Klingt das nicht super lecker? Du solltest unseren Schokoladenauflauf auf jeden Fall einmal nachmachen. So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst machst du die Salzmandeln. Dazu röstest du die Mandeln ohne Fett in der Pfanne. Das Wasser mit dem Salz verrühren und über die Mandeln geben. Das Wasser vollständig verkochen lassen. Dann die Mandeln abkühlen lassen.

### Step 2:

Anschließend butterst du die Auflaufform aus und heizt den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Die Salzmandeln hackst du bis auf 7 Stück grob. Die Mandelschokolade ebenfalls recht grob hacken. Die Zartbitterschokolade fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen.

### Step 3:

Dann vermengst du die gemahlene Mandeln zusammen mit 3 EL Mehl, dem Kakaopulver und dem Zimt in einer Schüssel. Jetzt die Milch mit dem Vanillezucker und den Eiern verrühren und beides zu den trockenen Zutaten geben. Jetzt rührst du noch die geschmolzene Schokolade unter die Mischung und füllst alles in die Auflaufform. Zum Schluss die gehackte Mandelschokolade (bis auf ein paar Stücke) und die Mandeln auf dem Auflauf verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

### Step 4:

Kurz vor Ende der Garzeit drückst du die restlichen Schokoladenstücke in den Auflauf und lässt ihn nochmal für ca. 5 Minuten zu Ende garen.